Anno XXVI — Roma, 16 Giugno 1930 - VIII — Fascicolo 590

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

Provvedimenti granari tempestivi ed armonici

Un coro unanime di plauso incondizionato si è levato da ogni terra d'Italia all'indirizzo del vigile Comitato del Grano — la grande e prediletta creatura Mussoliniana — il quale ha escogitati e suggeriti i nuovi concomitanti e tempestivi provvedimenti a tutela del grano da una parte per i produttori e del *panem nostrum quotidianum* dall'altra per i consumatori.

E il coro di plausi va pure sincero e caloroso al Governo Nazionale che le nuove provvidenze ha prontamente accolte ed attuate. Ancora una volta Mussolini ha tenuta in pieno la promessa fatta lo scorso anno alla riunione di Forlì, nella sua Romagna.

Merito grande è certo quello di aver fatto, ma più grande ancora è di aver fatto a tempo. Altra volta e da altri, si è usato di ascoltare gli strilli dello stalliere quando i buoi erano scappati. Ora l'invocato aumento del dazio protettore e tranquillizzatore è venuto quando le messi sono ancora nei campi ed appena comincia la bionda coloritura delle spighe, ritte e belle e turgide ancora, malgrado le non ovunque favorevoli condizioni della natura.

Il provvedimento è venuto quando le perfide voci pessimiste dei soliti mestatori non erano ancora lanciate e nessun granicultore si lasciava, come gli scorsi anni intimorire fino alla vendita, anzi alla svendita sul campo prima ancora della mietitura, pur di fare un po' di quattrini.

Non è però detto che anche *post factum*, qualche tentativo dei vociferatori non ci sia stato.

L'indomani stesso dell'uscita del decreto sulla « Gazzetta Ufficiale », la perfidia e la delusione degli speculatori senza coscienza ha tentato di spingere i consumatori contro i produttori preconizzando un immediato aumento del prezzo del pane.

Ma il colpo previsto era già parato prontamente e saggiamente dal Governo. Il Ministro Acerbo pensò a farsi interprete complementare e bastevole della volontà del Duce. E così, come qualche tempo prima aveva già adottati i ben noti e benedetti provvedimenti di pronto e maggior credito granario, così nel suo magnifico discorso di Aquila, fra i rurali fedelissimi del suo Abruzzo laborioso e pittoresco, ha nettamente messi in mora i prevedibili e previsti tentativi di rincaro artificioso del *panem nostrum quotidianum*.

Il Governo vigilerà anche alla tutela del consumatore — ha detto Giacomo Acerbo — e le manovre saranno energicamente *colpite*.

Basta la parola!... E la perfidia speculativa ha ritirate le corna e la lingua.

Quanto agli agricoltori — che in fondo sono anche essi dei consumatori a milioni — si sono sentiti doppiamente rinfrancati, sicuri che da una parte che il prezzo del grano si manterrà equamente rimunerativo pel produttore, anche se il quantitativo è alquanto minore, e dall'altra il costo del pane per i consumatori, essi stessi compresi, rimarrà quello di prima od insignificamente mutato.

E adesso che per il grano e per il pane si può vivere tranquilli, occorre rimanere fidenti che anche alla crisi del vino vorranno e sapranno a tempo darci il rimedio la Provvidenza altissima di Dio, e quella che Egli ci ha mandata su questa terra, per rialzare seriamente le sorti della nostra agricoltura.

C. A. CORTINA.

Una lettera del deputato Michelini di S. Martino
al direttore della " Rivista Agricola „

L'articolo sui *malanni della Montagna*, pubblicato nel fascicolo 588 (16 maggio 1930) della *Rivista Agricola* colla firma dell'illustre On. Conte Gabriele Michelini di S. Martino, ci ha procurata la seguente graditissima lettera:

Ivrea, 4 giugno 1930-VIII.

Gent. Grand'Uff. Avv. Carlo Alberto Cortina - Roma.

.....Le esprimo con ritardo la mia gratitudine per la cortese ospitalità accordata sulla di Lei autorevole Rivista a quanto ebbi occasione di dire anche alla Camera.

Il problema montano è di tale preoccupante gravità da richiedere tutta la benevola attenzione della nostra stampa agricola e della pubblica opinione.

Sarei lietissimo di avere occasione di poterla incontrare e di parlare con Lei dei nostri problemi agricoli.

Se non immediatamente, perchè veramente assillato da mille occupazioni, ma fra qualche tempo, ben volentieri cercherò di dare la mia modesta collaborazione alla di Lei « Rivista Agricola ».

Coi più cordiali sensi mi creda

Dev.mo
G. MICHELINI.

Noi siamo assai, assai grati all'On. Michelini di S. Martino della sua promessa di collaborazione futura. E poichè, proprio con un suo articolo, abbiamo iniziata la pubblicazione

di scritti e discorsi di parlamentari su argomenti agricoli, che continueremo in ogni fascicolo, siamo felici di poter riportare la « Rivista Agricola » un po' alle sue origini riguardo ai due rami del Parlamento.

E cioè servire di eco fedele ed obbiettiva per quanto Deputati e Senatori hanno detto e fatto in pro' dell'agricoltura, ed anche — perchè no? poichè in questo ci animerà la sola e pura visione dell'interesse pubblico in genere e dell'agricoltura in particolare — fare qualche volta da pungolo stimolante, ma non pungente...

Tanto più facile e gradita ci riuscirà l'attuazione del nostro proposito, in quanto non avremo, per questo, che da seguire l'interesse immenso e nobilissimo che, tangibilmente e praticamente, mostra per l'agricoltura il Governo Nazionale coll'esempio e colla illuminata volontà del suo grande Capo.

LA RIVISTA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Il problema zootecnico

Come abbiamo fatto per la Camera dei Deputati, così per il Senato del Regno abbiamo col più vivo interesse seguita la discussione recente sul Bilancio dell'Agricoltura, iniziata colla splendida e lunga relazione dell'on. Raineri e chiusasi con un altro magistrale discorso del Ministro Acerbo.

E così ci ripromettiamo di pubblicare traendoli dai discorsi pronunciati, via via alcuni articoli su argomenti a firma di Senatori, alternandoli con quelli di Deputati che già abbiamo iniziati nei precedenti fascicoli.

Oggi è la volta di un veterano e di un Maestro veramente illustre di agricoltura, il Senatore Giovanni Raineri ex Ministro.

Assilla, e va aggravandosi di anno in anno da un lato, la deficienza della produzione zootecnica di fronte alle necessità alimentare del Paese, e, dall'altro, il mancare di questa — a causa della generale diminuzione dei prezzi — al tradizionale compito di costituire una salda base del bilancio di ogni singola azienda agraria. Nel 1929 fra animali vivi, carni, uova, sevo, lardo e strutto abbiamo avuto lo sbilancio di una maggiore importazione di 799 milioni di lire, contro 687 milioni nel 1928 e 525 nel 1927. A ciò vanno aggiunte le maggiori importazioni fra lane e cascami e pelli e pellicce di 1537 milioni nel 1929, di 1630 nel 1928, di 1048 nel 1927.

Una differenza, con segni tuttavia di flessione, si mantiene a favore della esportazione del latte e dei latticini; rispettivamente di 303 milioni di lire nel 1929, di 391 nel 1928, di 374 nel 1927. La maggiore esportazione di uova, che nel 1927, era ancora di 51 milioni di lire, è non solo totalmente scomparsa, ma è stata seguita da una maggiore importazione di 8,000.000 di lire nel 1928 e di 22.000.000 di lire nel 1929.

Complessivamente il totale sbilancio fra la importazione e la esportazione dei prodotti animali, con prevalenza di quella, va aumentando di anno in anno.

La produzione italiana del latte attualmente è in notevole disagio a causa del ribasso che sui mercati esteri ha colpito i prodotti del caseificio di tutti i paesi a produzione lattiera. Il riflesso sulla formazione dei prezzi all'interno è immediato. Va notato per altro che il fenomeno non può non avere carattere temporaneo, dato l'assestamento che deve avvenire nei prezzi mondiali dei latticini, e data la salda organizzazione che ha la produzione lattiera nei sistemi aziendali delle differenti regioni italiane, delle quali è proprio Il mantenimento e lo sviluppo delle funzioni, che essa ha nella economia agraria del paese, sia per l'interno approvvigionamento alimentare, sia ai fini di una proficua esportazione, sono da considerarsi quindi con sufficiente fiducia.

Il problema è assai più grave allorquando si tratta della produzione della carne, giacchè fra animali vivi, che servono a tal fine, e carni congelate, continuiamo ad essere forti importatori (1).

Saremo noi in grado di emanciparci da tale tributo?

Ogni sforzo vuole essere fatto al riguardo e sommamente lodevole è pertanto che il *Comitato tecnico del grano* sia stato investito dal Capo del Governo dello studio del problema zootecnico e provvedimenti siano stati determinati, di competenza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, per incoraggiare il miglioramento delle razze animali, la razionalizzazione dei metodi di allevamento e di alimentazione e l'aumento della produzione foraggiera in ogni suo stato, dal pascolo al prato avvicendato, al prato irriguo. Molto è da attendersi dalla estensione che venga data alla irrigazione colle grandi opere, non solo di derivazione e di raccolta delle acque; ma altresì col sollevamento dal sottosuolo, ora che la distribuzione dell'energia elettrica nelle campagne va di più in più allargandosi.

Oltremodo lodevole è l'obbligo, fatto alle Cattedre ambulanti di agricoltura, in base al Testo Unico delle leggi zootecniche, di attuare in ogni provincia un unico programma di attività per l'incremento dell'industria del bestiame, all'uopo essendo stato stanziato nel bilancio del Ministero un fondo di 3.000.000 di lire.

Lodevolissimo pure il concorso con la durata di un triennio bandito, su proposta del Capo del Governo, sentito il Comitato tecnico del grano, di gare provinciali, per cui è stato fissato un fondo di lire 7.050.000 e di una gara nazionale dotata di lire 950.000 di premi.

Vanno ricordate ancora la costituzione di stazioni razionali di alpeggio per il bestiame bovino, la creazione di centri di allevamento ovino, l'impulso a ricerche ed esperienze sulle razze ovine a mezzo degli Istituti speciali, la organizzazione dei mercati della lana di Roma e di Foggia, la istituzione della Prima Mostra Nazionale di riproduttori equini e bovini, nati ed allevati nel Regno, da tenersi — e già tenuti — nella occasione della Fiera Campionaria di Milano di quest'anno.

Continuano gli sforzi del Ministero, nonostante la esiguità dei mezzi finanziari — essendo stata mantenuta nel capitolo 69 del bilancio la riduzione di 1.000.000 di lire, attuata nel bilancio precedente in confronto allo stanziamento consolidato col Regio decreto-legge 4 settembre 1925, n. 1734 — al fine di

(1) Ecco al riguardo i dati d'importazione:

	1928	1929	1928	1929
Bovini	N. 190,683	N. 265,652	L. 297,452,556	L. 406,449,619
Porci	» 97,139	» 25,770	» 60,568,803	» 16,665,280
Carni fresche e congelate . .	Ql. 569,305	Ql. 653,686	» 211,802,445	» 246,671,885

imprimere uniformità di tipi, in rapporto alla necessità della agricoltura e della amministrazione militare, alla produzione ippica nelle varie regioni italiane.

Ciò premesso, non bisogna dimenticare che i paesi, che esportano animali vivi da macello e carni, ciò possono fare a prezzi di concorrenza, e tuttavia a condizioni per essi vantaggiose, perchè dispongono di una produzione foraggiera a carattere estensivo, o perchè il pascolo costituisce esclusivamente il substrato della alimentazione del bestiame o perchè, come avviene in alcuni dipartimenti della Francia, donde l'Italia, come dalla Jugoslavia e dall'Ungheria, importa animali da macello, il pascolo è complemento notevole dell'allevamento stallino.

Potrà l'agricoltura italiana che, a cagione dell'incremento incessante demografico, è spinta verso sistemi di più in più intensivi, porre la produzione zootecnica, in quanto debba essere fornitrice di carne, sia pure col metodo di allevamento di animali a duplice o a triplice scopo, in grado di conseguire prezzi di costo i quali competano con quelli dei paesi indicati? E, se ciò possa ritenersi, sarà immediatamente conseguibile, o non occorrerà che passi un certo periodo di tempo innanzi che l'industria zootecnica giunga ad attrezzarsi all'uopo?

Nessuna precipitazione vuole esservi nel trarre le conseguenze logiche dal quesito posto; ma certo non si può non avere mente alle condizioni di tariffa che noi facciamo a vicini e lontani paesi in base ai vigenti trattati di commercio. Alla scadenza di questi l'argomento dovrà avere da parte nostra la maggiore considerazione.

Lodevolissimo è l'incremento, che, in applicazione del Regio decreto 6 settembre 1926 venne dato dal Ministero alla creazione dei pollai provinciali, sorti già in numero di 34 sotto la guida tecnica della Regia Stazione di pollicoltura di Rovigo. Bisogna che l'Italia riacquisti l'antico suo posto nel commercio di esportazione delle uova e provveda insieme alle accresciute esigenze del consumo interno. Il miglioramento delle razze locali di galline per aumentarne la fecondità, mediante l'incrocio di esse con galli eletti, è la via meglio tracciata per giungere all'intento.

GIOVANNI RAINERI
Senatore del Regno.

A proposito dei costi di produzione in agricoltura

L'articolo del nostro valoroso collaboratore, Dott. Etaliano Bontempo, pubblicato su « La Rivista Agricola » del 1° giugno scorso, con il titolo: Riduciamo i costi di produzione in agricoltura *è stato molto letto e discusso nei campi agricoli e industriali e ci ha procurato parecchie lettere e visite ai nostri Uffici di consensi ed anche... di qualche dissenso.*

Un altro nostro colto e simpatico collaboratore il Dott. Giacomo Ottello ci ha mandato addirittura un ottimo articolo che riteniamo interessante pubblicare in questo stesso fascicolo.

Noi abbiamo sempre desiderato che la nostra Rivista venga considerata come una tribuna aperta a tutte le idee e non ci siamo mai trattenuti dal contraddire — purchè a suono di buone, obbiettive e disinteressate ragioni — non solo a quello che scrissero su queste colonne i nostri collaboratori, ma pur anche a quello che noi stessi abbiamo pensato e sostenuto. E ciò sempre per il profondo proposito che è sempre stato in noi di mirare alla fulgida finalità del solo bene del paese, prendendo le idee buone ed oneste da qualunque penna ci venissero esposte.

Ed è perciò che alla affermazione, in verità alquanto pessimista, che il nostro Dott. Bontempo ha scritta nell'ultima parte del suo articolo circa il costo attuale dei concimi, i cui prezzi egli trova quasi proibitivi, opponiamo i seguenti dati di fatto che ci vennero favoriti da una distinta personalità agraria e che attenuano molto la pessimista tesi del Dott. Bontempo.

« Guardi qui le statistiche molto eloquenti dei prezzi: — ci ha detto l'illustre e competente amico che ci ha fatto l'onore di venire ai nostri uffici — Il prezzo dei concimi chimici nazionali e del Perfosfato in ispecie, che è il concime principe, è anche ora notoriamente al disotto di quella quota novanta che il Duce ha gloriosamente bandita a Pesaro e che il Dott. Bontempo invoca per gli agricoltori!

Il prezzo dei concimi, comparato a quello dei principali prodotti agricoli in confronto dell'anteguerra, ha subito un aumento sensibilmente inferiore. Infatti, mentre il grano dono la guerra è aumentato nel prezzo del 4.78 % il Perfosfato minerale, che è il concime chimico di più largo consumo, è aumentato soltanto del 3,19 %. Il Nitrato di Calcio, prodotto sintetico italiano, ancor meno e cioè del 2,87 %. E si noti che l'unità di anidride fosforica costa 1,44 in Italia, mentre costa 1,71 nel Belgio, 1,69 in Francia ed in Germania, e 1,87 in Inghilterra...

E' altrove piuttosto che bisogna cercare sopratutto le possibili e più giustamente realizzabili riduzioni dei costi. Si guardi un po' più alla calamità degli intermediari! Disse ancora a titolo di conclusione l'illustre amico.

Ebbene, siamo certi che anch'egli leggerà con molto interesse il seguente articolo, che ci manda dal Piemonte — la terra del lavoro e del buon senso — il Dott. Ottello, in favore dei Coltivatori e contro la piaga nefanda degli intermediari.

Io difendo i coltivatori

Bene ha detto Etaliano Bontempo nel suo lucido articolo: Riduciamo i costi di produzione in agricoltura, comparso nel numero del 1° giugno corr.: « ...è da tener presente che, nelle annate sfavorevoli gli agricoltori chiudono quasi sempre il loro bilancio in perdita ». Indubbiamente a certe orecchie suonerà un po' maluccio questa frase e ci scommetterei che taluni rispettabili cittadini, avvezzi a giudicare il mondo campagnolo in base alla ristretta visuale dell'obbiettivo del loro telescopio, esiteranno a prestarvi fede Dio mio, dice certa gente, si capisce che la roba è cara; i contadini voglion guadagnar troppo. Una questione di costo produttivo! Cosa volete mai che costi produrre frumento, patate, granturco, ecc. ecc.

Basta seminare: la terra fa il resto e si riveste da sè stessa di ogni grazia del cielo. Poi, mi sapete dire cosa costa l'allevamento dei vitelli? Un po' di latte che si ricava dalle mucche, le quali è facile mantenerle coi foraggi che crescon nei prati senza bisogno di alcuno intervento preparatorio; il contadino deve solamente falciare: ecco tutto. Dunque, si conclude, i prodotti agricoli costan poco al coltivatore; il male si è che i villani ci voglion guadagnar sopra fior di quattrini ai danni di tutti coloro che non possono produrre da sè le derrate di cui hanno bisogno. Il rimedio? Semplicissimo: richiamare all'ordine i coltivatori, operare una salutare falcidia ai loro guadagni lauti e sproporzionati. Io ho sentito molte volte

ragionare a questo modo e anche da parte di persone che si danno una cert'aria d'intendersi di questioni economiche.

Una volta nessuno pensava ai lavoratori della zolla: non valeva la pena volgere lo sguardo agli zotici e avari villani. Questi, poveracci, se ne stavan da loro nell'isolamento col tempo finirono di credere poco men che inverosimile che la gente « civile » potesse prendere a cuore le loro cose. Adesso è avvenuto una mutazione: dopo che il Duce ha rimesso in onore la vecchia cenerentola delle industrie ed ha emanato tutte quelle sagge leggi, che ognuno conosce, a favore dell'agricoltura, tra le quali è caposaldo monumentale quella sulla Bonifica integrale, le discussioni « ...rurali » son diventate un po' di moda. « Per carità — dice il giovanotto elegante seduto al caffè, in attesa dell'amichetta dalle occhiaie fonde, tutte nere intorno — non mi venite a dire che occorrono studi speciali per parlare di terra e di contadini; quando si sa leggere e scrivere basta per capire che i contadini son quelli che ci fan pagar care le uova, gli asparagi; sono bovi duri di testa, tutti d'accordo a tener fermi gli alti prezzi. E' così molti discorron di terra, ma pochi dicon bene dei contadini.

Brutta bestia codesto umile amico della « madre comune ». Sembra inverosimile, eppure certi abiti mentali superati, superatissimi dai tempi e soprattutto dagli orientamenti nuovi della politica Fascista, organica, totalitaria sì nel campo economico come in quello dello spirito, persistono e talora non s'arrendono neppure all'evidenza più lampante delle cose.

La carne di vitello si paga undici, dodici, quindici lire al chilo? Maledizione al villano. Ma i signori cittadini perchè prima di inveire non gettano uno sguardo alla rubrica dei giornali laddove è scritto: mercati? Constaterebbero tosto che i prezzi dei vitelli e dell'altro bestiame da macello s'aggirano su cifre relativamente molto più basse, come le seguenti portate dalla « Stampa » del 4 corr. m.

Casale: vitelli e manzi da 30 a 55 al Kg.; sanati da 145 a 55. Quanto al chilo? undici, dodici, quindici e anche venti lire come a Roma?

Ho preso Casale così per caso; ma gli altri mercati non segnano divari rilevanti: si sa, i mercati in economia sono come i vasi comunicanti in fisica; è questione di tempo e di esattezza, ma il principio resta. Il mercato dei vini? Da 180 a 200 l'ettolitro. Nei minori centri di produzione in Piemonte, anzi per essere più precisi, a Caluso e negli altri luoghi delle colline canavesane i produttori si stimano quasi fortunati quando vendono a cento.

Tuttavia prendiamo per base la media di 180 all'ingrosso. Ora entriamo in una bettola qualunque e ordiniamo un litro di vino ordinario, s'intende di quello sfuggito alla... benedizione.

Quanto lo pagniamo? Da 2,60 a 2,80, scrive l'articolista menzionato, anche 3 lire e 3,50 a Roma, nota in calce la Redazione. E io aggiungo che per pagare il vino (di fusto ben inteso) a lire 3 al litro non occorre neanche andare alla Capitale perchè anche in certi paesi distanti pochi chilometri dalla terra classica del vino si pratica in generale quest'ultimo prezzo. Se il lettore desidera un nome, a mo' d'esempio, io dirò: Chivasso.

Ora chi guadagna? L'allevatore di bestiame e il produttore del vino? Ma certo, costoro devono avere almeno un minimo di margine attivo; se questo venisse malauguratamente a mancare, addio produzione. Ma la notevole differenza tra prezzo all'ingrosso e prezzo al minuto dove va? In chimica c'è la legge della indistruttibilità della materia. Non per vero perchè se penso di far passare nelle mani di mille persone una palla di cera devo ammettere che alla fine la palla s'è rimpicciolita, se pure non s'è del tutto dispersa. Ma se approfondisco (e a quale... profondità!) mi accorgo che gli atomi son rimasti semplicemente appiccicati alle mani delle mille persone. Bene, se agli atomi della palla di cera sostituiamo la differenza fra prezzo all'ingrosso e prezzo al minuto avremo, pel caso nostro, un'immagine di non lontana approssimazione. Prego credere, io non sono un produttore, ma tant'è, del consumo non posso fare a meno, visto che l'amore e la poesia, con mio grande scorno, non sono sufficienti a farmi vivere.

Come ognun vede si tratta di smontare molti pregiudizi, ancora troppo radicati nella mente di un numero discreto di persone disposte a vedere un Creso redivivo in ogni contadino. Un po' più di comprensione, un bricciolo di cuore, un po' di simpatia da parte dei cittadini verso gli oscuri uomini della terra che altro non ambiscono se non di poter lavorare e produrre più che possono per il benessere individuale e nazionale.

Al richiamo del Governo fascista, i produttori di derrate hanno risposto: *presente!* e, con slancio, hanno mostrato di saper compiere miracoli.

Chi non lavora la terra deve agli artefici del pane, ai risanatori sicuri della compagine economica, un po' di riconoscenza. Ma no, troppo grave peso la riconoscenza, basta la stima.

Ma per stimare bisogna conoscere. Ora quale percentuale di cittadini conosce bene i contadini?

Non tutti possono recarsi ai campi per studiare cose e persone; sarebbe assurdo pretenderlo; e allora non resta che propagare la conoscenza per mezzo della stampa. Oggi si pubblicano molti periodici agricoli, verissimo; molti pregevoli; ma chi li legge? La massa? Molti son scritti per i contadini, o meglio, per gli agricoltori; altri di carattere più elevato corrono tra le mani dei tecnici, degli studiosi. Il popolo cittadino legge in generale il quotidiano politico, e basta.

Io vorrei vedere molti fogli scritti pianamente, con semplicità, come semplice è l'anima paesana, fogli ecclettici, per così dire, che raccogliessero l'articolo di volgarizzazione tecnica ed economica e la novella a sfondo rurale, dai personaggi rurali veri e non raffazzonati secondo la fantasia arbitraria dello scrittore, fogli nei quali si potesse scorgere in ogni pagina, in ogni riga una fede, un'idea, un sentimento, un dato, un aspetto del sereno orizzonte campestre, un momento dell'esistenza rude sì, ma anche soave che si può trascorrere tra le messi promettenti ed il verde consolante dei prati. A che giova sapere che il tal pugilista ha guadagnato a New York, puta caso, l'inezia di 10 mila dollari in una sera se poi nulla o ben poco si sa, intorno la vita della gente che ci procura gli alimenti di tutti i giorni?

Per concludere, ripeterò il mio modesto consenso a quanto scrisse il Bontempo. Egli ha prospettato una faccia del prisma, *quella degli interemediari.*

Non c'è dubbio, gli studiosi sono convinti che la moltiplicazione delle persone che stanno tra il produttore ed il consumatore è uno degli aspetti tipici del patema sociale post-bellico, che più degli altri persiste.

Da ogni parte si proclama l'ostracismo; ma l'ostracismo vero non posson darlo nè gli studiosi, nè gli articoli delle Riviste, ma il popolo, il compratore, il consumatore. Bisogna educarlo il consumatore, perchè fin quando esso si scaglierà contro il contadino ritenendolo causa di elevati prezzi delle derrate, la soluzione dell'importante questione rimarrà sempre per lo meno molto problematica.

GIACOMO OTTELLO.

"NECAT"
DISERBANTE CHIMICO NON VELENOSO
NE PER LE PERSONE NE PER GLI ANIMALI
CHIEDETE OPUSCOLO CON NUOVI PREZZI
E. RONCO - VIA S. TERESA 16 - TORINO

La parola assennata di un competente circa la crisi vinicola

Il Signor Pietro Gilardino (nostro ottimo amico ed abbonato fedelissimo, sin dalla fondazione della « Rivista Agricola » il quale è un antico e competentissimo viticultore e vinicultore, ci manda da Canelli la seguente molto assennata lettera, che si riferisce al nostro articolo del precedente fascicolo. La pubblichiamo col massimo buon grado, richiamando su di essa tutta l'attenzione dei lettori ordinari ed anche sopratutto di quelli... straordinari, che stanno in alto, ed a cui sarà nostra doverosa cura di segnalarla, sicuri che la proposta Gilardino, che ribadisce quella del Prof. Todeschini al Convegno Vinicolo di Alessandria, sarà, come si merita, bene accolta.

Canelli (Asti) Giugno 1930.

Spett. «Rivista Agricola » - Roma.

Ho ricevuto regolarmente il vostro fascicolo del 1° corr. e naturalmente, come sempre, l'ho letto tutto, con la mia migliore attenzione. Mi sono fermato a considerare specialmente l'articolo di fondo in prima pagina, del vostro fondatore e Direttore Grand'Uff. C. A. Cortina, il quale articolo merita davvero la seria e competente attenzione dei massimi industriali enologici, specie in questi momenti di spaventosa e preoccupante crisi vinicola, mai verificatasi uguale forse fin'ora, dappoichè mondo è mondo! Tanto è vero che oggi, in certe regioni, il valore del vino è superato da quello della tessa sul Consumo! E' un colmo, ma è così; intanto il vino non si consuma, non va e rimane nelle cantine!

Ma lo scopo di questa mia non è questo, perchè io essendomi ritirato dal commercio da anni, non sono più un industriale, ma semplicemente un viticultore, che però deve concorrere con ogni buon mezzo e volontà ad alleviare almeno l'odierna tremenda crisi.

Separatamente vi mando « L'aratro » di Alessandria, del 16 marzo corr. anno, in cui, riguardo al I° Convegno Viti-vinicolo regionale di Alessandria, troverete in seconda pagina che l'Ill.mo Prof. Todeschini *vorrebbe assolutamente proibita la incisione anulare alle viti.* E questa sarebbe veramente una Santa Propaganda, che, se aiutata da una severa disposizione di legge, non mancherebbe di dare ottimi, pratici e ben proficui risultati.

Che cosa fa l'incisione anulare alle vite? Soddisfa l'ignoranza, l'egoismo e la mala fede di chi la pratica. Fa produrre molta più uva, ma di qualità scadentissima, quindi molto vino deprezzabile a danno di quello veramente classico e tipico. Inoltre esaurisce e depaupera la vita vegetativa della vite, che abbisogna per mantenersi in piedi di superconcimazioni organiche, le quali pure concorrono a dare vini scadenti.

Abbiamo qui delle plaghe benedette da Dio — che mi limito a segnare fra Nizza Monferrato ed Asti le quali hanno sempre dato le vere e le classiche Barbere da bottiglia, uniche nel loro genere, ma che oggi, per questo deprecabile inveterato sistema della incisione anulare, danno i peggiori vini, di uve senza gradazione zuccherina e senza intrinseco valore, tanto che oggi non trovano più che rari compratori, perchè chi fu corbellato una volta, non si lascia corbellare la seconda.

Certo che, se a questa piaga si potesse opporre serio rimedio, si farebbe meno vino fortunatamente, ma che almeno troverebbe facili e buoni acquirenti non solo in Italia, ma specialmente all'Estero. Oh! ai nostri tempi, che belle e rimunerative esportazioni si facevano!

Oggi non se ne parla più! tutto morto! E non ultima causa la qualità, per le ragioni su esposte.

Fate di questa mia l'uso che credete.

Avrei ancora altro da sottoporvi, in merito alla Bonifica integrale; ma il mio è un argomento speciale, che non si adatta al linguaggio scritto, ma vuole quello parlato, dopo che gli occhi abbiano preso visione di cosa si tratta, e compresa la grande importanza che avrebbero le mie vedute nell'interesse generale, demaniale, privato, climaterico, ecc. ecc.

Per cui, sapendo che ogni anno il vostro Grand'Uff. C. A. Cortina viene a passare le vacanze estive nel nostro Canavesano, gli sarei oltremodo grato se volesse degnarsi favorirmi una sua ben gradita visita quì, ove sarò nella mia campagna. Poche ore basterebbero, intercalate da un modesto e cordiale spuntino, innaffiato con ottimo e bianco spumante e rosso secco, per rendersi ragione di che si tratta, certo che vi troverebbe molto di buono nel generale interesse (1).

PIETRO GILARDINO fu G.

(1) *Ed io sarò ben felice, se mi sarà dato, nel prossimo autunno, di accettare l'affettuoso invito del vecchio e caro amico Gilardino e rivisitare quelle superbe e gioconde terre canellesi, che sono un po' anche le terre della mia giovinezza... lontana, perchè frazione del mio dolce e giocondo Alto Monferrato e di Val Bormida.* *Nota del D.*

In guardia contro le malattie parassitarie

Viene segnalata da più parti la comparsa della peronospora sulle viti, sul pomodoro, sulla patate. Questa notizia non sorprende alcuno perchè, dato l'andamento della stagione estramamente piovosa e la temperatura sufficientemente elevata, era purtroppo da prevedersi qualche attacco violento del dannosissimo parassita.

Gli agricoltori, stando alle voci che corrono, sono stati quest'anno assai meno diligenti del solito nel ricorrere ai rimedi, illusi forse della speranza che la peronospora fosse scomparsa.

Ora non c'è tempo da perdere; il nemico è alle porte, bisogna impedirea qualunque costo che possa entrare. E' noto infatti che se può essere prevenuto non può essere represso. Si costituisca una zona di protezione ovunque sono piante soggette agli attacchi della peronospora.

E poichè sinora nessun altro veleno, all'infuori di quello dato dai sali di rame, ha dimostrato di essere veramente efficace nella lotta antiperonosporica,è necessario metter mano alle pompe ed irrorare subito viti, patate pomodori, ecc., con la impareggiabile poltiglia bordolese, che da quasi un cinquantennio domina sovrana. Fatta eccezione di qualche caso gravissimo può bastare la dose consueta di 1 Kg. di solfato di rame e 1 di calce spenta su 100 litri di acqua.

Importa però di intervenire tempestivamente. In caso diverso, il malanno proseguirà a fare strage nonostante le spese sopportate per debellarlo. Inutile ripetere che caldo ed umidità favoriscono le peronospora.

Sono segnalati anche attacchi della peronospora larvata ai grappolini. Contro questa forma speciale del parassita si lotta assai meglio con l'uso degli zolfi ramati al 3 o al 5 %. Si alternino perciò la solforazione con detti zolfi e le irrorazioni. E il prezioso prodotto della vite potrà essere salvato.

Abbiamo sentito che qualche viticoltore male consigliato vorrebbe lasciare i vigneti in balia di sè stessi perchè la crisi vinicola non invoglia a fare altre spese per proteggere l'uva. Errore grave commetterebbe chi si lasciasse trascinare da propositi così disperati.

Se si lascia la vite in preda ai suoi nemici più terribili, si risparmieranno le spese del solfato di rame e delle irrorazioni, ma il raccolto andrà in rovina.

GEORGOFILO.

La razza asinina di Martina Franca (Puglie)

Martina Franca, nella Provincia di Taranto, è un centro di allevamento importantissimo per gli ottimi asini oramai di fama mondiale, che vi si allevano.

Sull'origine dell'asino di Martina Franca non è ancora possibile dire una parola sicura e definitiva. Le credenze locali vogliono, quasi concordemente, che esso derivi dalla Spagna. C'è anche chi precisa ed afferma che il Conte di Acquaviva di Conversano, importò dall'Andalusa un gruppo rilevante di asini molto alti di taglia e di buona conformazione e da tale gruppo, sarebbe derivata la razza attuale che dimostra un'indiscutibile distinzione. Un'altra credenza ancora vuole che l'importazione sia stata effettuata da parte di una Regina di Spagna, unitamente ad un scelto gruppo di pecore merinos, nei suoi feudi che si estendono nei dintorni di Mottola, Cinosa ecc. Ma, ripetiamo, allo stato attuale delle nostre conoscenze, nulla si può affermare di sicuro sull'origine dell'asino martinese. Si può tutt'al più avanzare questa ipotesi abbastanza attendibile perchè basata su ricerche storiche ed anche su credenze popolari che ce ne danno conferma: in Martina Franca e zone limitrofe, esistevano fin da epoca remota buoni stalloni asini, che, probabilmente, furono poi migliorati dall'introduzione di un gruppo di asini spagnuoli importati negli ultimi secoli. Le favorevoli condizioni d'ambiente e le pazienti ed appassionate cure degli allevatori, hanno contribuito a formare ed a perfezionare la presente razza di Martina Franca che ha luminosamente dimostrato di possedere craratteri e requisiti tali da essere considerata, per la produzione del mulo, la migliore del mondo.

Nell'asino tipico di Martina Franca, tali caratteri e requisiti sono:

Mantello - Morello con pelame ricco; addome, interno delle cosce e muso grigi; muso ed occhiaie con alone focato; lingua e mucose del naso rosee; ano, vulva, scroto e prepuzio neri. — *Taglia* - Altezza minima al garrese, all'età di 3 anni, nei maschi m. 1,40; nelle femmine m. 1,35. — *Testa* - Non troppo pesante, con frontali larghi e piatti, grandi ganasce, regione del canale stretta; occhi regolari con arcate orbitali prominenti; orecchie lunghe, diritte e bene attaccate, muso breve; bossa piuttosto piccola. — *Collo* - Grosso specialmente alla base; più voluminoso nei maschi. — *Petto* - Largo, muscoloso. —

"Carlino" Stallone governativo

Spalla - Giustamente inclinata. — *Torace* - Bene sviluppato e profondo. — *Regole dorso-lombare* - Lunga, larga, muscolosa, rettilinea o leggermente insellata. — *Groppa* - Larga, rotonda e muscolosa. — *Coda* - Bene attaccata e ricca di crini. — *Arti* - Molto robusti, con bracci ed avambracci muscolosi, articolazioni ampie; stinchi brevi, pastoie piuttosto corte. — *Zoccoli* - Regolari e solidi, con peli in corona. — *Appiombi* - Regolari. — *Costruzione generale* - Armonica, solida, con accentuati diametri trasversali. — *Temperamento* - Piuttosto vivace, sopratutto nei maschi. — *Carattere* - Docile.

La produzione asinina di Martina Franca è sempre stata oggetto di speciale interessamento da parte del Governo che, specie in questi ultimi anni, ha intensificata la sua benefica azione con tre elementi essenziali: *premi, libro genealogico* e *standard.*

Per gli allevatori di altre regioni, non sarà quindi privo d'interesse descrivere sommariamente, ma con assoluta obbiettività e con la maggiore chiarezza possibile, l'ambiente ove si effettua l'allevamento, i sistemi che si seguono, l'indirizzo e la spinta che il Governo Fascista ha dato per l'incremento ed il miglioramento della razza di Martina Franca.

Dove si pratica l'allevamento

L'asino di Martina Franca viene allevato in tutta la vallata dell'Intria e più precisamente in quella zona che comprende i territori dei Comuni di *Martina Franca, Noci, Cisternino, Alberobello, Ceglie Messapica, Ostuni, Mottola, Fasano, e Crispiano,* cioè una superficie complessiva di circa ettari n. 125.000.

Fattrici selezionate

Tutta l'area geografica di allevamento ha giacitura collinare a quota varia ddi 250 a 500 metri, degradante dolcemente ed a terrazze dalla parte del Mar Jonio, più ripidamente dalla parte dell'Adriatico.

In complesso, il clima è assai variabile, e presenta, nella Puglia, le maggiori variazioni degli elementi meteorici.

Potrà sembrare strano che, nella zona in esame, non vi sono veri e propri allevamenti asinini specializzati. Invece è proprio così. Tutti o quasi tutti i coloni o proprietari posseggono una o più asine che adibiscono ai lavori di campagna — specialmente lavori di soma — e che fanno riprodurre. I puledri vengono di solito ceduti allo slattamento ai veri allevatori che poi, in sostanza, esercitano il vero commercio degli asini. In questa zona quindi esiste la suddivisione del lavoro, la quale rappresenta — in zootecnica — la base fondamentale della produzione più progredita.

La grande fama acquistata dalla razza di Martina Franca, con conseguente affluenza continua di compratori nazionali ed esteri, creò, in un primo tempo, una rete d'interessi commerciali così ingenti da pregiudicare il miglioramento della razza stessa. Si deve anzi attribuire al continuo esodo dei migliori soggetti, se la razza, dopo essere salita a grande rinomanza e dopo avere alimentato un forte commercio di esportazione, ebbe un preoccupante periodo di decadenza che richiese il tenace ed organico intervento del Governo fascista, onde riportarla, com'è oggi nei fatti, al suo antico splendore.

Il tipo di ricovero, che viene usato in quasi tutta l'area di allevamento, è il *trullo*, cioè una costruzione caratteristica che non ha riscontro in alcun'altra parte d'Italia. Di solito, esso è isolato, ma poco distante dalle abitazioni degli allevatori e con a fianco una superficie di terreno (*cortile*) di circa m. 100 tutta recinta da muro a secco alto circa due metri. In ogni *trullo* si alleva un solo animale.

I *trulli* sembrano, a prima vista, dei pessimi ricoveri, ma invece rispondono a buone norme d'igiene perchè mentre riparano l'animale dalle possibili correnti d'aria, permettono una moderata e salubre ventilazione e una mite temperatura durante i mesi estivi che sono i più pregiudiziali per l'allevamento.

Circa l'alimentazione, gli allevatori sono convinti che il funzionamento dell'organismo animale, sia che esso si trovi in via di sviluppo, o che, in qualche modo, produca del lavoro muscolare, si collega a un continuo consumo di sostanza, cioè di alimenti che vanno ragionevolmente somministrati. L'alimentazione è dunque fatta, fin dalla nascita con un allattamento abbondante dato da una madre buona nutrice, ed è effettuata,

Gruppi di stalloni iscritti nel libro genealogico

La temperatura media invernale è di 6 gradi; quella estiva di 25°. La pioggia varia dai 700 agli 800 millimetri all'anno, mentre i venti predominanti sono quelli comuni a tutta la regione alentina, cioè lo scirocco e la tramontana in inverno, ed i venti boreali d'estate.

anche in seguito, con graduali ed appropriate somministrazioni di foraggi verdi o secchi e con sfarinati, affinchè la cresciuta si compia in modo regolare, senza colpi nocivi dovuti a uno slattamento precoce o ad un'alimentazione ora abbondante ed ora scarsa.

E facendo di ciò tesoro, gli allevatori, nella loro quasi totalità, procedono allo slattamento del puledro all'età di otto e talvolta anche di nove mesi, separandolo dalla madre e mettendolo a convivere con le cavalle allo stato brado, col duplice scopo di abituare il puledro a compiere una vantaggiosissima ginnastica funzionale, e di affezionarlo alle cavalle in modo che, fattosi grande, non abbia alcuna difficoltà a montarle. Gli elevatori dicono, con frase sintetica, ma molto significativa, che *la convivenza del puledro con la cavalla serve a fargli dimenticare di essere un asino.*

Ecco perchè gli stalloni della razza di Martina Franca non disdegnano mai, se non in casi rarissimi, di accoppiarsi per la produzione del mulo.

Puledro di 40 giorni

Se gli allevatori limitassero la loro azione a curare l'igiene, l'alimentazione e la ginnastica funzionale, senza preoccuparsi di una appropriata moltiplicazione, il cui fine è quello di trasmettere a gruppi, sempre più numerosi, peculiari caratteristiche che, diversamente, finirebbero con l'animale che le possiede, il miglioramento della razza non potrebbe realizzarsi. Ma gli allevatori, intelligenti ed appassionati come sono, non trascurano il più rigoroso metodo di riproduzione, che anzi considerano come mezzo non solo per rilevare nuovi caratteri, ma per trasmetterne altri oramai fissati che, nell'ambiente, si sono venuti a determinare. Appunto per questo, il metodo di riproduzione viene oggi basato sulla *selezione morfologica e fisiologica,* che conduce ai migliori risultati pratici, quando sia adottata con giudiziosa scelta delle migliori attitudini individuali e basata sulla capacità di trasmissione ereditaria dei soggetti così riconosciuti.

Nello spazio di quattro anni la razza di Martina Franca può considerarsi ritornata ai pregi originali, con ottima ed abbondante produzione, tale da rispondere alle richieste della Nazione e dell'estero e con grandi vantaggi dell'economia nazionale e locale.

A. BIANCHEDI.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

Le malattie del pomodoro

Tra le piante ortensi intesivamente coltivate in Italia per la grande ed importantissima industria delle conserve alimentari è il Pomodoro (*Solanum Lycopersicum*), la preziosa Solanacea originaria dell'America Meridionale e che à seguito la Patata nella sua introduzione in Europa. Pianta più esigente per riguardo al clima della sua congenere, si presta meglio alla coltivazione nell'Europa meridionale: il clima nostro è specialmente adatto per la sua coltura: estesissime coltivazioni a scopo industriale si fanno sia nell'Italia Superiore che nell'Italia Centrale e Meridionale: quivi il clima più caldo permette di ottenere prodotti migliori e più quotati sui mercati e di maggior resa nella preparazione delle conserve.

Marciume del colletto.

Molte malattie specialmente di natura crittogamica attaccano la preziosa Solanacea, limitandone talora notevolmente la produzione ed infirmandone la qualità del raccolto. Con pochi cenni descrittivi di carattere popolare cercherò di guidare l'orticoltore nel riconoscimento delle principali malattie del Pomodoro e delle rispettive cause, indicando, per ciascuna, i mezzi più razionali ed efficaci di lotta.

I. — *Malattie del Pomodoro che colpiscono le giovani piantine nei semenzai.* — La semina del Pomodoro si fa molto per tempo, sul finire dell'inverno, abitualmente in letto caldo, sotto vetro, per agevolare la germinazione ed ottenere al più presto le piantine adatte per il 1° trapianto. In dette condizioni, se non si ànno speciali cure, le giovani piantine germinanti vanno soggette a varie alterazioni che ne provocano l'avvizzimento e talora annientano l'intera seminagione. Le ricche concimazioni di stallatico, di terriccio formato prevalentemente di sostanze organiche, l'ambiente caldo-umido, poco aerato, costituiscono le condizioni migliori per lo sviluppo di fungilli che attaccano la base dei giovanissimi steli e le teneri radici. Il *marciume del colletto,* l'*avvizzimento delle radici,* il *mal della tela* sono alterazioni frequenti nei semenzai di Pomodoro.

Si manifestano con ingiallimento delle piantine che ànno emesso appena le foglioline cotiledonari ed al più le primordiali, seguìte da avvizzimento delle stesse che si piegano a fior di terra nella regione del colletto e seccano e marciscono. Queste alterazioni raramente si limitano a colpire poche piantine, ma si diffondono attorno sì da interessare vaste zone del semenzaio allargandosi in aree circolari, specialmente se la seminagione è fitta e le piantine sono molto vicine le une alle

altre. I fungilli che attaccano la regione del colletto e la piccola radice sono in particolarmodo: il *Pythium De Baryanum* ed il *Fusarium vasinfectum*: il *mal della tela* è invece determinato dal micelio della *Botrytis vulgaris* che forma sulla superficie del terreno come una delicata ragnatela grigiastra che uccide le piantine che vengono avvolte da essa.

Queste malattie si prevengono nel seguente modo: 1°) bisogna disinfettare il seme immergendolo in una soluzione di solfato ferroso all'1 % per pochi minuti: si lascia quindi asciugare all'aria e si procede alla semina in letto caldo. I semi sparsi sul terriccio debbono essere ricoperti leggermente con terriccio magro cioè addizionato ad una forte proporzione di sabbia silicea: ciò impedisce e limita lo sviluppo di fungilli che nel terriccio troppo ricco di sostanze organiche troverebbero condizioni migliori di sviluppo. 2°) appena avvenuta la germinazione si deve aver cura di ventilare il più possibile il semenzaio, tenendo aperti i vetri nelle ore più calde della giornata: le inaffiature dovranno essere moderate. All'emissione delle prime foglioline, dopo quelle cotiledonari, sarà bene fare una leggerissima irrorazione con polvere Caffaro in acqua al 0,25 %.

II. — *Malattie del Pomodoro che colpiscono il sistema vegetativo della pianta dopo il trapianto.* — La più grave di queste è senza dubbio la *Peronospora del Pomodoro* prodotta, come quella della Patata, dal fungillo Peronosporaceo: *Phytophthera infestans*. Si può manifestare dal Maggio al tardo autunno su tutti gli organi aerei della pianta. Sulle foglie si presenta con tacche gialle poi brune: le foglioline si accartocciano e seccano: sulla pagina inferiore di esse nei punti colpiti si nota, anche ad occhio nudo, la presenza di una delicata lanugine biancastra prodotta dalle fruttificazioni del parassita; sui fusti appaiono delle tacche grigie brune che possono causare l'avvizzimento dell'intera parte aerea: i frutti pure, come diremo, vengono colpiti da simile macchie su cui però abitualmente non si è alcun sviluppo di muffa e di efflorescenza biancastra. Le pioggie, le nebbie primaverili ed autunnali accompagnate da una temperatura non troppo fredda, sono le condizioni necessarie per lo sviluppo della malattia che, se non prevenuta e combattuta a tempo, può rovinare interamente la coltivazione e quindi annullare il raccolto. Vi sono varietà di Pomodoro a foglie più spesse ed ampie che vanno un po' meno soggette alla Peronospora: le varietà nostrali in generale sono più soggette, mentre alcune Americane resistono di più. Comunque non ci si può fidare sempre della sola resistenza relativa delle piante alla malattia che bisogna prevenire in tempo con irrorazioni cupriche. Servono ottimamente allo scopo la poltiglia bordolese e la polvere Caffaro. Nel 1° trattamento (Maggio) si possono preparare al 1/2 % di composto cuprico: nei trattamenti successivi (altri due a distanza di quindici giorni circa) ed un quarto a fine estate (Settembre), la dose si deve elevare all'1 %. Per meglio assicurare l'adesione delle miscele cupriche alle foglie ruvide del Pomodoro, agli steli ed ai frutti, è conveniente aggiungere, per ogni Hl. di soluzione, gr. 50 di caseina o 100 gr. di sapone molle.

Septoriosi del pomodoro
(1 foglia colpita - 2 macchie ingrandite - 3-4 il fungillo parassita).

Il seccume delle foglie di Pomodoro è inoltre prodotto, durante l'estate, dai seguenti fungilli parassiti: la *Septoria Lycopersici* ed il *Cladesporium fulvum* che produce in così detta *Ticchiolatura* del Pomodoro.

Il seccume fogliare o *Septoriosi* si presenta con macchioline subrotonde sparse sulla pagina superiore, se numerose, anche confluenti in macchie più larghe, di color bianco-grigiastro al centro, marginate di olivaceo: sul centro delle macchioline, colla lente ed anche ad occhio nudo, si possono distinguere pochi puntini neri che sono gli organi riproduttori erompenti del fungillo. Questa alterazione, che induce seccume fogliare e compromette la vegetazione anche durante il periodo estivo in cui solitamente la Peronospora si arresta, si può combattere con irrorazioni di polvere Caffaro all'1 %, previa distruzione delle foglie più colpite che vanno raccolte e bruciate.

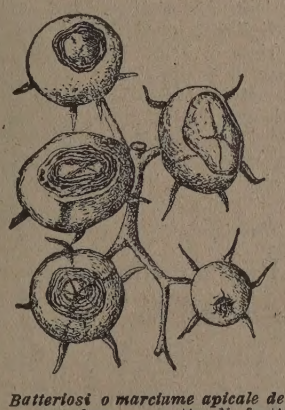
Cladosporiosi del Pomodoro
(1 macchie fogliari - 2 il fungillo).

La *ticchiolatura* o *cladosporiosi* del Pomodoro è alterazione un po' meno frequente e colpisce specialmente le foglie di varietà americane colle quali la malattia si è certo introdotta in Europa essendo originaria dell'America ov'è diffusissima e dannosa. Sulle foglie la malattia si presenta in pagina superiore con macchie gialliccie talora subrotonde che poi allargandosi possono invadere buona parte del lembo.

Le macchie più tardi acquistano un color bruno-scuro di foglia secca ed alla pagina inferiore appare una effloresenza polverosa di color fulvo, formata dagli organi riproduttivi del parassita.

La poltiglia bordolese e quella Caffaro prevengono e combattono ottimamente anche questa malattia talora consociata colla Peronospora.

III. — *Malattie del frutto.* — I frutti di Pomodoro verdi ed in via di maturazione possono essere colpiti dalla *Peronospora, dal Marciume apicale* o *zonale* e dalla *Batteriosi*. La Peronospora dei frutti si presenta con macchie sulla buccia simili a quelle del fusto: di color grigio-brunastro che si iniziano dal peduncolo e si diffondono irregolarmente alla superficie e nell'interno della polpa. Più tardi l'intero frutto può essere invaso ed acquista una tinta grigio-bruna, quasi nerastra e marcisce. All'esterno, salvo casi di forte umidità, non si nota sviluppo di muffa e di efflorescenza biancastra. Questa manifestazione della Peronospora si previene colle irrorazioni cupriche già sopra indicate.



Batteriosi o marciume apicale del pomodoro - aspetto di frutti colpiti.

La *Batteriosi del Pomodoro* ed il *Marciume apicale* o *zonale* sono invece prodotti da altre cause e cioè da specifici Batterii e da certi fungilli (*Fusarium, Macrosporium* ecc.).

Le manifestazioni consistono in una decolorazione all'apice del frutto con conseguente marciume che interessa un terzo o la metà al massimo del frutto: la parte marcescente poi si secca con raggrinzimento della buccia e della polpa a zone circolari: la parte verso il peduncolo si mantiene apparentemente sana e talora matura regolarmente.

La polpa però rimane di sapore amarognolo, disgustoso: i frutti colpiti da marciume apicale non possono essere, nemmeno parzialmente, utilizzati nella preparazione delle conserve. Queste alterazioni si manifestano esclusivamente durante i forti calori dell'estate e scompaiono, in generale, col diminuire di questi. I frutti guasti vanno staccati e buttati in qualche buca con calce viva, mai nella concimaia: si previene la diffusione della malattia, forse agevolata dall'azione di insetti che visitano i frutti guasti poi quelli sani, irrorando questi dal basso in alto, per colpire l'apice, con polvere Caffaro all'1 ½ % addizionata a caseina ed a melassa (1/2 litro per hl.).

* * *

Queste sono le principali malattie crittogamiche che colpiscono la preziosa Solanacea e che il coltivatore deve conoscere e combattere preventivamente per salvaguardarne la vegetazione ed assicurare un buono e completo raccolto. Le sommarie notizie date qui sono più che sufficienti allo scopo.

Prof. T. FERRARIS.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

CONSUMIAMO PIU' UVA DA TAVOLA. — Mentre in Italia il consumo del vino per abitante si aggira intorno ai 90 litri annui, quello delle uve si ritiene non superi i 5 Kg. annui per abitante (circa 2 milioni di q.li complessivamente). Se il primo può dar motivo di discussione (ingiusto in Italia ove il pericolo dell'alcoolismo è tenuto lontano dal consumo moderato del vino che scaccia generalmente quello ben più dannoso del liquore), vinisti e antivinisti, dovrebbero una volta tanto far la pace, sull'argomento delle uve da mensa.

Vi sono state in questi ultimi anni molte sagre dell'uva e rievocazioni folcloristiche vendemmiali degne del massimo elogio, ma occorrerebbe che l'impulso al consumo delle uve da tavola si protraesse anche in altre stagioni in cui l'iniziativa fosse più meritevole di encomio. Perchè, ad esempio, non dovrebbe esser possibile un concorso a premi anche per il « cestino d'uva natalizio » o addirittura « pasquale » e al miglior prezzo, perchè possa allietar le mense più modeste? Si tenga presente che l'uva mangereccia è esente dalla nuova imposta di consumo sul vino e che l'Italia è tributaria di molti milioni di lire di uve passite e tardive importate dall'Estero. Non è uno scandalo questo? Degno di essere riparato, specie in periodo di crisi di superproduzione vinicola.

(*Prof. Garoglio nel « Progresso Vinicolo »*).

PER COLORIRE LE ARNIE. — Una vernice buona ed economica per colorire le arnie può essere preparata dal contadino stesso mescolando in un recipiente di terra cotta o ferro smaltato, un bicchiere circa di olio di lino, un mezzo bicchiere di trementina e un'altro mezzo bicchiere di biacca, mescolando poi intimamente il tutto mediante un pennello. Di regola occorrono due o tre mani per colorire stabilmente l'arnia. Nelle arnie razionali provviste di tetto è bene colorire queste con un colore diverso da quello che ha servito per le altre parti dell'arnia. Il colore meglio indicato in questo caso è il bleu.

La polvere di questo colore, che si acquista da tutti i droghieri, si aggiunge alla miscela di cui sopra.

(*Corriere del Villaggio*).

PREPARIAMOCI ALLA BATTAGLIA ZOOTECNICA SEMINANDO ERBAI. — Il granoturco si presta ottimamente per ottenere una abbondantissima quantità di foraggio per tutto l'estate e l'autunno. Può essere seminato dopo la mietitura del frumento o dopo la rottura di un vecchio medicaio o trifogliaio. Coloro che non dispongono di silos possono, mediante semine successive, o « semine scalari », ottenere una grande quantità di foraggio da conumarsi allo stato fresco. Alla semina si somministri quindi molto letame ed una sufficiente quantità di concimi chimici, completando la fertilizzazione in copertura ediante spargimento di un concime azotato a pronto effetto o di colaticcio od orina. La semina della « sorghetta » è a righe a 30140 cm. inquantochè si possono eseguire gli efficacissimi lavori di zappatura e di rincalzatura che permettono inoltre di poter sistemare il terreno per la irrigazione. In questo caso il taglio del granoturco da insilare verrà fatto quando il medesimo conterrà la più alta percentuale di elementi nutritivi, cioè quando la pannocchia è quasi matura e il granello si lascia incidere dall'unghia. La trinciatura del foraggio è sempre consigliabile.

(*Gazzetta del Contadino*).

CONTRO LO « SPUNTO » DEL VINO. — Consigliamo, per tutti il seguente mezzo: si prendono quattro bottiglie da litro, ripiene di vino spunto, versando nella prima un gramma, nella seconda uno e mezzo, nella terza due e nella quarta due e mezzo del disacetificante scelto. Le bottiglie si sbattono; si tengono in riposo quarantott'ore, degustando poscia il contenuto. Ammesso che il vino della seconda bottiglia avesse preso lo spunto, significherebbe che per rendere normale il sapore di un ettolitro del vino esperimentato saranno necessari 150 grammi del disacetificante provato. E' chiaro? Se però dovessero occorrere ad esempio più di due grammi per litro di carbonato di potassio o 4 di tartrato neutro, non conviene procedere alla cura del vino, perchè questo, oltre a perdere il suo normale sapore, si impoverirebbe di alcool e di colore che occorrerebbero poi ripristinare. Giova ricordare che non ostante questo trattamento sorta lusinghieri risultati, il vino non può dirsi liberato dal bacterio dell'aceto, perchè i disacetificanti limitano la loro azione a neutralizzare gli effetti.

(*Il Corriere Agric. Comm.*).

UNA PASSATA DI PERFOSFATO AI PRATI NATURALI DOPO IL PRIMO TAGLIO. — Falciare ad erbe verdi e non troppo mature vuol dire ottenere un fieno migliore e rendere copioso il secondo taglio. Ma se si spargerà qualche sacco di perfosfato si darà nuovo vigore alla vegetazione. Meglio ancora se si arriverà a passare anche l'erpice.

Due o tre quintali per ettaro si compensano largamente. Chi ha pozzonero disponibile, spurga anche quello, se ne vedranno i magnifici effetti. Il fieno abbondante è la chiave di volta che sostiene tutto l'arco produttivo del podere; più bestiame, più allievi e migliori, più latte, più stallatico e quindi più reali sono le conseguenze dell'intensiva coltura dei prati. Una catena di anelli serrati fra loro, ognuno dei quali ha il suo ufficio nell'assicurare i benefici aziendali.

(*Contadino Marca Trevisana*).

SCABBIA DEI SUSINI. — Quest'anno molti susini, al risveglio della primavera, hanno dimostrato una forte invadenza di una Crittogama (*Phyllisticta pruni-domesticae*, Vogliono) che finora sembrava limitata all'Italia settentrionale (Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia). I danni del fungo parassita possono essere notevoli; le foglie si macchiano prima in bruno, quindi si mostrano perforate per distacco di tessuti necrotizzati. Spesso si nota una precoce caduta delle foglie stesse ed una conseguente incompleta maturazione dei frutti. Il tallo del micete sverna sui rami e sulle foglie che cadono: dal suo micelio, che invade gli organi fogliari, hanno origine dei microscopici picnidi globasi pieni di stilospore, per lo più subepidermici.

Le cure profilattiche contro questa specie di ruggine perforatrice sono le più efficaci:

1) Potatura dei rami ammalati;

2) Irrorazioni invernali di poltiglia bordolese o polvere Caffaro ad alte dosi

3) Raccolta e distruzione delle foglie ammalate e cadute.

4) Irrorazione con la seguente poltiglia (Kg. 1 solfato di rame, Kg. 2 carbonato di sodio, litri 100 di acqua).

(*Giornale di Agricoltura*).

Concimi Speciali Composti

della "MONTECATINI,,

Società Generale per l'Industria Mineraria Agricola - MILANO

FLORA per le piante da fiore e ornamentali coltivato in vaso o in piena terra

Per saggio pagamento anticipato:
50 compresse L. 8.—; 100 grammi polvere L. 5,50 *franco destino.*

OLITOR per le piante da orto :: :: ::

Sacco da kg. 2 L. 8.50; kg. 4 L. 16, ; kg. 10 L. 36,—; kg. 50 L. 150,—; *franco Torino.*

POMARIUM per le piante da frutto e per le viti

Sacco kg. 2 L. 8.—; kg. 4 L. 15.—; kg. 10 L. 34.—; kg. 50 L. 140 — *franco Torino*

E. RONCO - Via S. Teresa, 16 - TORINO

OPUSCOLO GRATUITO

ECHI DI CRONACA AGRARIA

PROPAGANDA GRANARIA A MEZZO AEREOPLANI. Il Ministero dell'Agricoltura e Foreste ha comunicato ai Direttori delle Cattedre Ambulanti di Agricoltura che la S. A. Gruppo Italiano Turismo Aereo (G. I. T. A.) sotto il controllo dell'Aero Club «Luigi Gori» di Firenze, col sedici giugno inizierà lo svolgimento in tutta Italia di una speciale propaganda pro «Battaglia del Grano», a mezzo di manifestini da lanciarsi dagli aereoplani sui più importanti centri agricoli, in giorno di mercato, e nelle zone nelle quali questo nuovo genere di propaganda riuscirà più proficua.

LA PRODUZIONE DEGLI ORTAGGI IN GRANDE COLTURA IN ITALIA. — Il Bollettino di Statistica Agraria pubblica che la produzione degli ortaggi in grande coltura in Italia nel 1929 è stata la seguente: Asparagi q.li 70.530; Carciofi 440.600; Cipolle ed aglio 1.233.790; Legumi freschi 1 milione 135.000; Poponi e cocomeri 2.708.000; Cavolfiori 4.110.000; Ciardi, finocchi e sedani 1.110,700.

IMPORTAZIONE DI PODOTTI FRUTTICOLI ITALIANI IN GERMANIA. — Nel primo trimestre di questo anno l'Italia ha importato in Germania q.li 139.062 di limoni, contro q.li 134.116 nello stesso periodo del 1929; q.li 253.053 di aranci e mandarini contro 250.977 nel 1929 e q.li 20.708 di mandorle contro q.li 15.045 nel 1929.

Si nota quindi un aumento notevole tanto per i limoni che per gli aranci, mandarini e mandorle. E' invece in regresso l'importazione di nocciole.

IL IX CONGRESSO AGRICOLO A REMEDELLO SOPRA (Brescia). — Oggi 15 giugno si inizia a Remedello presso la Scuola Agraria «P. Bonsignori» il IX Congresso d'Agricoltura, che porterà un notevole contributo al nostro divenire agricolo.

Alla solenne inaugurazione del Congresso, con l'intervento delle Autorità Civili, Politiche, Fasciste e Sindacali nel cortile della Scuola Agraria si avrà un discorso ufficiale di S. E. l'On. Prof. Arturo Marescalchi, Sottosegretario per l'Agricoltura e per le Foreste. Poi saranno svolti i seguenti argomenti:

1. Tema. - «Il credito agrario come mezzo di progresso». S. E. l'On. De Capitani D'Arzago, Senatore del Regno, Presidente della Cassa di Risparmio delle Provincie Lombarde, Milano. — 2. Tema - «Come vincere la battaglia zootecnica». Dott. Prof. Dante Gibertini, Deputato al Parlamento, Direttore della Cattedra Ambulante di Agricoltura per la Provincia di Brescia. — 3. Tema - «La nostra crisi». On. Dott. Prof. Tito Poggi, Senatore del Regno, Membro del Comitato Permanente del Grano, Pistoia. — 4. Tema - «La questione del prezzo del latte». Dott. Prof. Carlo Del Bo, Segretario Generale della Società Agraria di Lombardia di Milano.

Contemporaneamente al Congresso avrà luogo una Esposizione di nuove macchine agricole e saranno fatte prove di moto-aratura con i nuovi tipi di trattori italiani.

L'UTILIZZAZIONE DELL'AILANTO. — Il prof. Palazzo, ben noto per i suoi profondi studi di selvicoltura a tutti gli agricoltori italiani, ha concluso recentemente nella sede del R. Istituto Superiore Agrario-Forestale di Firenze, nel quale insegna, una serie di studi e di esperimenti di grande valore scientifico e insieme di grandissima portata pratica. L'indagine del prof. Palazzo ha rivelato che l'Ailanto — specie legnosa di rapido accrescimento, e che sviluppa un notevole sistema radicale, così da renderla adattissima al consolidamento delle pendici e all'utilizzazione dei terreni dove, per l'altezza e la siccità, non sarebbe possibile la coltivazione del pioppo — può offrire all'industria una pasta meccanica e una cellulosa per la fabbricazione della carta, di pregi anche superiori a quella proveniente dal pioppo.

E' chiaro che da queste notizie importantissime non dovrà ricevere un contraccolpo spiacevole la intensificazione della coltura del pioppo, che è necessaria alla nostra economia. E del resto l'ambiente adatto allo sviluppo del pioppo è tutt'altro da quello che può essere utilizzato dall'Ailanto.

La coltura dell'Ailanto, in seguito alle esperienze del professor Palazzo, servirà a valorizzare terreni che finora non prestavano nessun concorso al grande movimento di limitazione e, se possibile, di liberazione dalle gravose importazioni dall'estero, impresso dal Regime a tutta la nostra economia nazionale.

DAI MERCATI E DAI CAMPI

BOZZOLI.

Sinora non possiamo dare prezzi concreti, anche perchè nei compratori permane una certa titubanza. Dobbiamo però temere che i prezzi non siano ovunque quali i coltivatori di bachi si attendono. E ciò malgrado che non si siano verificate infezioni degne di rilievo e che anzi, in genere, l'allevamento si sia svolto bene quasi in tutte le regioni. Al prossimo fascicolo speriamo dare prezzi che fughino le prime apprensioni.

VINI.

Fermo. — Vino L. 40 a 60 all'ettol.

Grosseto. — Vino rosso di collina L. 120 a 150; id. bianco 110 a 140; id. comune (bassa gradaz.) 50 a 60 al quintale.

Perugia. — Vini bianchi L. 55 a 78; id. rossi 88 a 100 all'ettolitro.

Sansevero. — Vino bianco gr. 11.5-12 L. 84 a 88; id. gr. 12.5-13 92 a 97; id. gr. 13.6-14 100 a 107; id. rosso montep. gr. 13-14 120 a 130; id. cerasuolo gr. 12-13 90 a 100 al quint.

OLII.

Barletta. — Dalle L. 470 alle 500 per gli olii fruttati e dalle L. 450 alle 470 per gli olii dolci dell'alta Puglia; dalle L. 30 alle 400 per gli olii della bassa Puglia.

Fermo. — Olio commestibile L. 500 a 550 al quint.

Grosseto. Olio d'oliva E. *qual.* L. ODD *a* OYD; *id.* T. ASD

Grosseto. — Olio d'oliva 1. qual. L. 400 a 450; id. 2. 370 a 400 al quintale.

Sansevero. — Olio d'oliva fruttato vecchio L. 500; id. nuovo 450 al quintale.

Trepuzzi. — Virtualmente gli olii fini inferiori a 2 di acidità quotano L. 400-410; i tipi comuni L. 370-385; quelli per raffinerie L. 320-330 al quintale.

CEREALI.

Mantova. — Frumento fino d'oltre Po L. 148 a 152; id. mercantile 146 a 148; frumentoni 78 a 79; risone vialone 116 a 120; id. grana lunga 98 a 102; id. giapponesi varie specie 78 a 80; riso vialone 215 a 225; avena 63 a 65 al q.le.

Brescia. — Frumento fino n. L. 136 a 138 nominale; id. buono mercantile 134 a 136; granoturco agostano 68 a 71; avena nostrana 75 a 77 al q.le.

Fermo. — Frumento nazionale 143 a 145; granoturco nazionale 68 a 70 al q.le.

Grosseto. — Grano naturale tenero L. 133 a 138; granoturco 65 a 70; orzo 65 a 70; avena 60 a 65; riso camolino 124 a 129 al q.le.

Perugia. — Frumento nostrano fino L. 138 a 141; frumentone nostrano 76 a 78; avena 64 a 129 al q.le.

Sansevero. — Grano duro L. 140 a 144; id. teneri 142 a 144; orzo 70 al q.le.

BESTIAME.

Castelponozone. — Buoi da lavoro e macello L. 300 a 450; tori 300 a 400; vacche da allevamento e macello 250 a 450; vitelli imamturi e maturi 400 a 600; suini grassi 540 a 570 al quint.; id. lattonzoli 140 a 180 per capo.

Mantova. — Suini grassi da kg. 100 a 160 L. 490 a 500; id. da 160 a 200 L. 500 a 510; magroni 500 a 550 al quint.

Treviso. — Buoi da lavoro L. 350 a 400; buoi da macello 1. qual. 370 a 440; 2. 320 a 370; vacche da macello 1. qual. 340 a 400, 2. 270 a 330 al q.le.

Vacche da frutto L. 1000 a 2000 per capo.

Maiali da macello L. 400 a 500 per q.le.

Maiali lattonzoli L. 120 a 230 per capo.

Agnelli L. 500 a 600 per quint.

FORAGGI.

Mantova. — Fieno magegngo di prato irriguo L. 30 a 34; id. agostano 28 a 30; id. terzuolo 27 a 30; id. di erba medica fienata 22 a 26; id. di erba medica 20 a 23 al q.le.

IL MERCADANTE.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « donna Luisa »)

Il cervello degli uomini aumenta

La capacità cranica della razza umana è in aumento. E' opinione di moderni psichiatri che il cranio si adatti al cervello. Misurando la capacità media di molti crani raccolti in antiche necropoli e di crani d'oggi, e fatta la correzione relativa alla statura, si trova oggi un aumento, se pur modico. E' questo l'effetto della tendenza del cervello dell'uomo moderno ad amplificarsi? Tale aumento di capacità cranica (e quindi di sviluppo cerebrale) dipende specialmente da assottigliamento delle pareti ossee. Nel cranio dell'uomo primitivo queste erano spesse e quasi infrangibili. Ma a poco a poco hanno perduto in spessore e robustezza. Ma tale assottigliamento ha un limite oltre il quale verrebbe a mancare la protezionee del cranio verso la massa cerebrale; ma finora questo limite non è raggiunto; e il cervello può aumentare nella vacuità delle pareti ossee che si vanno facendo più sottili.

Società per comunicazioni interplanetarie

E' sorta ultimamente nella capitale degli Stati Uniti una apposita società creata per patrocinare le esperienze sulle comunicazioni interplanetarie e la costruzione di uno speciale apparecchio che permetterebbe di trasportare passeggeri da un pianeta all'altro. La ragione sociale della società è: « Società Americana Interplanetaria ». Il suo presidente è il noto scrittore scientifico David Lasser. I membri della Società si dichiarano convinti che il problema dei voli transplanetari verrà risolto se non fra breve, in ogni caso in un avvenire prossimo. Ma... viene dall'America!...

FIOR DI PENSIERI

L'intera vita deve essere considerata una grande scuola di esperienze, nella quale tutti siamo allievi. *Smiles.*

* * *

Senza pietà la giustizia diventa crudeltà; e la pietà senza giustizia diventa debolezza. *Metastasio.*

* * *

La collera è un odio di pochi momenti, e l'odio è sempre una colpa. *Mantegazza.*

* * *

L'uomo che lavora non è mai completamente infelice.
De Maistre.

* * *

La natura è sempre più completamente poetica che i poeti.
Lamartine.

Le ricette utili

CONTRO IL SINGHIOZZO. — Il rimedio più efficace ed innocuo è di succhiare un quadretto di zucchero imbevuto di aceto, oppure di bere un cucchiaio di aceto in cui si sia sciolto dello zucchero. Se un cucchiaio non basta, un secondo darà certo ottimo risultato.

PER PULIRE I GUANTI DI SETA. — Si soffregano di giorno e all'aria libera con una spugnetta od un panno di lana inzuppato nell'etere di petrolio. Poi per ridonare il lucido bisogna strofinarli bene con bianco d'ovo mescolato a spirito di vino in parti eguali.

ZI' PAOLO.

La sfinge a premio

SCIARADA.

Un po' di primiero
A chi lo domanda
Nessuno davvero
Negar deve mai.
Del tempo l'incedere
Addita nel mondo
È uguale, perenne
Cammina il secondo.
Il terzo è una sillaba
Piuttosto indecisa.
Il tutto è spettacolo
Che meglio ravvisa
Chi in alto si trova,
L'ammira e diletto
Mirandolo prova.

Nella P.

Chi ci manderà la spiegazione esatta entro il 25 giugno per cartolina doppia concorrerà al sorteggio di questi premi: 1. Bel Ventaglio giapponere dipinto su seta — 2. Due Romanzi 3. Trattato completo di frutticoltura e orticoltura.

Spiegazione dell'*Incastro* pubblicato nel precedente fascicolo: *Caprera.*

Ci mandarono in tempo la spiegazione esatta: Renzo Rapetti — Sbrocchi Alcide — Avv. Paolo Ronzoni — Maria Luisa Carpi — Lisetta Nervi — Dott. Umberto Vinarda — Renato Lotti — Gigli Campione — Rag. Mario Fratelli — Lina Morra — Felice Bertero — Gea Caligaris — Giovanni Mancini — Antonio Barlaro — Elisa Cinzio — Avv. Roberto Torre — Mario e Maria Fassi — Giuseppe Angelucci — Enot. Dino Borsa — Carlo Ottavio Zuoro — Adriana Di Calisto — Alfonso Marietti — Dott. Savarino Corti — Lia Geppio.

La sorte ha favorito: 1. Elisa Cinzio (Atlante); 2. Gigi Campione (Romanzi); 3. Avv. P. Ronzoni (Volumi agraria).

LA SFINGE.

PER FINIRE

La logica di Gigino.

— Mamma, è vero che noi non siamo che polvere?

— Sicuro, figlio mio, il signor curato lo ripeteva anche domenica nella sua predica.

— Ma allora... quando piove, diventeremo fango!

* * *

In un paesetto si rappresenta la « Gran Via », operetta di Valverde.

Nell'avviso che ne dà partecipazione al pubblico si legge: « Le parti dei ladri saranno rappresentate dai dilettanti del paese, che gentilmente si prestano ».

* * *

La signora Trespolini esamina la lista delle spese di suo marito.

— Come? Ottanta franchi per una camicia? ci era dentro dunque qualche persona?!!...

* * *

— Guarda là; c'è un signore che porta via il tuo ombrello.

— Sta zitto. Forse l'ha riconosciuto...

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53